
Pommesschranke rot-weiß



FORSCHEN.
FÖRDERN.
VERNETZEN.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR
FREMDSPRACHENFORSCHUNG



Rote Beete- Kohlrabi- Carpaccio



FORSCHEN.
FÖRDERN.
VERNETZEN.

DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR
FREMDSPRACHENFORSCHUNG





1 Kohlrabi
1 Glas Rote Beete
Pinienkerne
Feta
Olivenöl



Pinienkerne
anrösten und hacken



Kohlrabi und rote
Beete in dünne
Scheiben schneiden



Feta über den Teller
streuen und mit
Olivenöl beträufeln



Die Scheiben auf dem
Teller anrichten



Mit den
Pinienkernen
garnieren und
genießen

Currywurst und Pommes

Ein Bissen Ruhrgebiet für daheim





Zutaten

Bratwurst,
125g Tomatenmark,
3 EL Currypulver,
1 EL Cayennepfeffer,
250 ml Orangensaft,
Brühe,
2 St. Sternanis,
Olivenöl



- Tomatenmark mit Olivenöl anschwitzen.
- Currypulver & Cayennepfeffer hinzugeben.
- Mit Orangensaft ablöschen.
- Brühe einrühren und aufkochen.
- Mit Sternanis, Salz & Pfeffer abschmecken.



Bratwurst in einer Pfanne mit Öl braten.
Bratwurst danach in kleine Stücke schneiden und diese erneut kurz anbraten.



Currysoße über die Bratwurst geben und zusammen mit Pommes anrichten.

Rot-weiße Creme

mit Pumpernickel und Kirschen





Zutaten: 100 ml Sahne
100 g Mascarpone
100 g Quark
100 g Kirschen
2 EL Kirschwasser
80 g Kirschen
1 Scheibe Pumpernickel

Benötigt werden außerdem ein Sieb,
ein Mixer, eine Rührschüssel und
zwei kleine Gefäße



Quark, Mascarpone, Sahne
und Kirschwasser
vermengen



Pumpernickel bröseln.



Sahne schlagen



Kirsche, Creme,
Pumpernickel schichten.